



Hongarije

Lencsegulyás

Linzengoulash

5-6 tenen knoflook
1/2 tl. scherp paprikapoeder
bloem
400 gr. linzen
zout
2 wortelen
1 pastinaak
¼ knolselderij
500 gr. gerookt varkensvlees
zure room

De tenen knoflook hak je fijn. Bak ze in een steelpannetje een paar minuten in een paar eetlepels olie. Haal het pannetje van het vuur en roer er het paprikapoeder en de bloem door. Goed mengen en opzij zetten. De linzen zet je in een grote pan koud water op het gas. Breng het aan de kook. Schep het schuim er af met de schuimspaan en meng er dan de koude roux door (het mengsel van olie, knoflook, paprikapoeder en bloem). Kruid het met een snuf zout en laat het koken tot de linzen half gaar zijn. Ga zo nu en dan met een houten lepel over de bodem zodat het spul niet aankeekt.

Terwijl de linzen koken maak je de wortelgroenten schoon en snij je ze in schijfjes. De knolselder en het varkensvlees snij je in blokjes. Dat mag nu allemaal in de goulash. Laat het rustigjes verder koken tot de groenten gaar zijn. Ondertussen maak je de csipetke. Die gaan erbij als de linzen zo ongeveer gaar zijn.

Laat het nog tien minuutjes rustig verder gaan. Serveer deze linzengoulash met een flinke lepel zure room.